CONVENTION NATIONALE.

DE L'HUILE DE FAINE.

Par J. A. BOUDIN, député par le département de l'Indre à la Convention Nationale.

IMPRIMÉ PAR ORDRE DU COMITÉ DE SALUT PUBLIC.

Néceſſité eſt mère d'induſtrie.

CITOYENS-COLLÈGUES,

On ne peut répandre l'aiſance dans la maſſe générale d'une nation de vingt-cinq millions d'hommes libres, ſans y occaſionner en même temps une plus grande conſommation de comeſtibles.

Au nombre des comeſtibles qui ſont devenus des

objets de première nécessité, on doit compter les huiles, sur-tout celles qui s'emploient dans les alimens.

Jamais la quantité d'huile d'olive que l'on recueille en France ne pourra satisfaire à nos besoins; & rien n'est plus dangereux que d'y suppléer, comme on le fait, par des mixtions aussi désagréables au goût que contraires à la santé.

Heureusement il existe au milieu de nos forêts une source d'huile aussi abondante que salutaire; je parle de celle que donne la faîne, qui est le fruit du hêtre ou fouteau.

Je ne crains pas d'avancer que la récolte actuelle donnera plus d'huile que nous n'en pourrons consommer pendant plusieurs années. A l'exception de la ci-devant Provence & de quelques autres cantons, la plus grande partie des départemens renferment une immense quantité de hêtres: les Pyrénées & les Alpes en sont couvertes. Tous les arbres de cette espèce sont surchargés de fruits; & vous n'avez pas oublié ce que l'on vous a dit, il y a quatre jours, que les forêts d'Eu & de Crecy donneroient cette année plus d'un million de sacs de faîne. En 1779, une portion seulement de la faîne recueillie dans la forêt de Compiègne a fourni plus d'huile qu'il n'en faudroit aux habitans du pays pour un demi-siècle. Que seroit-ce donc si l'abondance extraordinaire, maintenant à l'abri des intempéries, étoit par-tout scrupulement convertie en huile?

J'ignore si l'usage de cette huile est ancien: mais depuis le commencement de ce siècle, les propriétés de la faine ont été, à différentes reprises, l'ob-



jet des méditations de l'observateur agricole. En 1779, 1781 & 1784 il parut à ce sujet plusieurs mémoires très-intéressans; & déjà deux fois un membre de votre comité d'agriculture a fixé votre attention sur la possibilité d'obtenir de bonne huile de la faîne & des pepins de raisin.

L'huile extraite de ces pepins m'étoit inconnue: mais pendant les vingt premières années de ma vie, j'ai mangé rarement d'autre huile que celle de faîne. J'ai même été long-temps dans la persuasion que ce fruit étoit employé par tout au même usage. Il ne l'est pas dans la portion de la France qui est au midi de la Seine; il se borne même à un petit nombre de cantons dans les départemens qui sont au nord de cette rivière; & ce n'est que depuis deux ans qu'on ramasse la faîne de la forêt de Senlis pour la convertir en huile.

Il est cependant constaté que l'huile de faîne, quoiqu'extraite par des méthodes vicieuses, ne le cède en rien à l'huile d'olive. En effet, si l'huile d'olive nouvelle est plus agréable que celle de faine, le temps lui ôte de son prix; l'huile de faîne, au contraire, s'améliore en vieillissant; elle peut servir en sortant du pressoir; elle est délicate à cinq ans; elle se soutient à dix, à vingt ans & au-delà.

Vous avez sous les yeux, citoyens, plusieurs bouteilles de cette huile extraite des récoltes de 1791, 1792 & 1793. Une portion est telle qu'on la trouve chez les riverains de la forêt de Compiègne; l'autre a été limpidifiée par la seule exposition au soleil pendant deux heures. Je vous invite à emporter quelques onces de cette huile pour l'examiner avec attention, & vous assurer de son goût & de sa qualité;

vous n'aurez pas de peine à concevoir de quel degré de perfection elle seroit susceptible si elle étoit soumise à de meilleurs procédés.

Comment se fait-il, demandera-t-on, que l'huile de faîne, étant d'une aussi bonne qualité, l'usage en soit aussi peu répandu ? On peut en indiquer plusieurs causes. Par-tout où l'on s'est trouvé suffisamment approvisionné d'huile d'olive, on n'a pas senti la nécessité de recourir à celle de faîne. Il étoit plus simple de continuer à se servir d'un comestible que l'on se procuroit facilement, que de chercher à le remplacer par un autre dont on ignoroit la propriété.

Dans le nombre des auteurs qui ont écrit sur l'huile de faîne, plusieurs lui ont attribué des qualités malfaisantes. Danty-d'Isnard consigna dans les mémoires de l'académie de 1726, que son usage fréquent occasionnoit des douleurs & des pesanteurs d'estomac. En 1762, le docteur Seelig fit une dissertation publique dans laquelle il prétendit que l'usage de la faîne pouvoit amener l'hydrophobie. Certes, ce n'étoit pas en répandant de pareilles alarmes qu'on pouvoit propager l'usage de l'huile de faîne.

Notre régime forestier a dû contribuer aussi à circonscrire cet usage dans un petit nombre de contrées, puisque par l'article XXVII du titre XXVII de l'ordonnance de 1669, *il est fait défense aux usagers & à tous autres d'abattre la glandée, faîne & autres fruits des arbres, les amasser ni emporter, ni ceux qui seront tombés, sous prétexte d'usage ou autrement, à peine de cent livres d'amende.*

Mais il est arrivé le moment de lever pour jamais les obstacles qui se sont opposés au développement de cette branche importante de l'économie agricole,

de nous soustraire à la pénurie d'huile, & de nous dégager du tribut qu'à cet égard nous payons à l'étranger.

La faîne est un des premiers alimens offerts à l'homme dans l'état de nature. Elle a dû être sa principale nourriture pendant long-temps; elle étoit la plus facile à conserver pour suppléer à l'absence des autres. Que seroit donc devenue l'espèce humaine si l'usage de cet aliment donnoit l'hydrophobie ? Dans le vrai, la faîne n'incommode jamais ceux qui en mangent; elle est même très-agréable au goût. Suivant Cornélius Alexander, cité par Pline, les habitans de Chio se nourirent de faîne durant le temps d'un long siége. La faîne est le *gland* des poëtes & des historiens, qui en font la seule nourriture des hordes sauvages & de plusieurs peuples de l'antiquité.

Cette épithète de gland, donnée à la faîne comme au fruit de toutes les espèces de chêne, a pu éloigner encore l'idée de la convertir en huile. Pline est peut-être le seul des anciens écrivains qui n'ait pas confondu la faîne & les glands, & qui ait distingué les chênes communs des chênes verts & des chênes à liège, qui donnent seuls des fruits bons à manger. « Les glands, dit-il, sont encore aujourd'hui la richesse de plusieurs nations, même en temps de » paix. Ailleurs, dans les temps de disette, on réduit » en farine le gland après l'avoir séché, & on en » fait du pain. En Espagne, l'usage subsiste de servir » des glands au dessert; ceux que l'on sert cuits sous » la cendre sont les meilleurs ».

D'après les auteurs de la Maison-Rustique, je pourrois dire que dans les temps de cherté on fait aussi du pain avec la faîne; mais c'est une erreur qu'ils

n'auroient pas commise s'ils eussent mieux compris ce passage de Pline : Pour faire du pain avec la faîne, il faudroit la monder, ce qui avoit paru difficile jusqu'à présent, au-lieu qu'il est très-aisé de séparer le gland de son écorce, & de le pétrir ensuite.

Au reste, il ne s'agit pas de faire l'apologie de la faîne quant à la nourriture de l'homme. Nous sommes trop loin de l'état de nature & du dénuement d'autres alimens pour que celui là nous redevienne jamais nécessaire J'ai voulu seulement détruire des préventions, laver nos ancêtres du reproche d'un goût bizarre, & démontrer que la faîne, considérée comme aliment, n'a rien de désagréable au goût ni de contraire à la santé.

Mon objet principal est d'attirer toute l'attention de mes concitoyens vers la faîne, relativement à l'huile qu'on peut en extraire. Quand elle ne feroit pas d'une qualité supérieure il faudroit encore ne pas la négliger dans un moment où les huiles nous manquent, & où la consommation qui s'en fait devient chaque jour plus considérable.

Mais comme je l'ai dit, l'huile de faîne convient à tous les usages de la table. Lorsqu'on la substitue à l'huile d'olive, les connoisseurs s'y trompent; j'en ai fait l'expérience, & l'on ne doit pas en être surpris, car la faîne étant un fruit aussi sain qu'agréable pourquoi ne donneroit-elle pas une huile de bonne qualité ?

Quels regrets ne doivent donc pas être les nôtres d'avoir négligé jusqu'à présent une des plus précieuses ressources que la bienfaisante nature offre à nos besoins ?

Dans l'état actuel des choses, la faîne que produit

le sol de la République appartient ou à des propriétaires particuliers, ou à la Nation, ou à des communes & des usagers.

On ne peut douter que si les propriétaires particuliers connoissoient tous les avantages qu'ils retireroient de leur saîne en la convertissant en huile, ils ne préférassent ce parti à celui de l'abandonner aux porcs, ou de la laisser perdre sous les arbres. Mais si on se bornoit à une simple invitation & à des instructions, il seroit à craindre que la plupart, dominés par l'habitude, ne continuassent à faire demain ce qu'ils ont fait hier; tandis que si l'on profite de l'empire des circonstances où nous nous trouvons pour modifier leur jouissance, ils s'y soumettront, & les avantages qu'ils retireront cette année de leur saîne, les engageront encore à en profiter les années suivantes.

Je pense donc que sans blesser le droit de propriété, la Convention nationale peut interdire aux propriétaires particuliers la faculté d'abandonner la saîne aux porcs, ou de la laisser perdre, & de les obliger à la convertir en huile. Ils la ramasseront en tout ou en partie pour leur propre compte, ou ils s'arrangeront avec leurs concitoyens. L'impérieuse nécessité justifie cette modification de jouissance; & si quelqu'un osoit la blâmer, je lui demanderois pourquoi les propriétaires de saîne seroient plutôt exceptés de la loi commune que les propriétaires de toutes les autres denrées?

A l'égard de la saîne des bois nationaux, c'est à la Convention à en disposer de la manière qui lui paroîtra plus utile au bien général. Comme notre collègue Coupé, j'espère que dans les contrées où les riverains avoient l'entrée des forêts nationales on ne la leur interdira pas cette année. Mais la plupart des

diſpoſitions prohibitives de l'ordonnance de 1669 ayant été maintenues par l'article IV de la loi foreſtière du 29 ſeptembre 1791, les adminiſtrateurs les font exécuter à la lettre, & croient qu'il eſt de leur devoir de ne laiſſer ramaſſer ni faîne ni gland. Il faut donc décréter formellement que les bois & les forêts qui ſont maintenant ſous la main de la Nation ſeront ouverts à tous les citoyens pour y ramaſſer des glands, des faînes & autres fruits ſauvages.

Je dis à tous les citoyens; car ſi on reſtreignoit cette faculté aux riverains ſur la portion de bois compriſe dans le territoire de leur commune, il pourroit arriver que là où il y auroit beaucoup de faîne il ſe trouvât peu d'habitans, & qu'ils ne puſſent ou ne vouluſſent pas la ramaſſer. L'uſage actuel eſt que chacun recueille à ſa portée ſans diſtinction de territoire; il ne faut pas le changer puiſque perſonne ne s'en plaint. D'un autre côté, circonſcrire les riverains dans les limites de leur commune, c'eſt leur créer un privilège excluſif, un eſpèce de droit d'uſage qui pourroit, par la ſuite, entraîner des inconvéniens; tandis que ſi on laiſſe entrer indiſtinctement dans les forêts nationales tous ceux qui voudront ramaſſer des fruits ſauvages, il n'en réſultera pas plus de droit à un uſage quelconque, que le glanage n'en donne à la propriété d'un champ.

La Convention nationale doit s'expliquer auſſi ſur les adjudications de glandée qui comprennent la faîne & les autres fruits ſauvages. Il n'y a que les riches & les ſpéculateurs qui ſe préſentent à ces adjudications: les citoyens qui n'ont point de porcs ou qui en ont peu ne ſauroient profiter de la glandée, & les adjudicataires ne leur permettroient pas de ramaſſer la faîne en concurrence avec leurs beſtiaux. Cepen-

dant comme la glandée eſt très-abondante, & que les agens foreſtiers trouvent toujours un bénéfice particulier à faire de ces adjudications, il faut abſolument les interdire, au moins pour cette année (1). Le produit médiocre qu'elles procuroient ne mérite pas d'être mis en balance avec les avantages d'une immenſe quantité d'huile, ſi néceſſaire à nos beſoins.

Reſte la faîne des bois communaux proprement dits, ainſi que celle des bois ouverts aux communes uſagères. Une fois que l'on a reconnu la néceſſité de convertir en huile la plus grande quantité poſſible de faîne, il eſt indiſpenſable d'y employer celle-là comme les autres. Les uſagers iront ramaſſer la faîne & le gland: ils feront de l'huile avec l'une, ils engraiſſeront des porcs avec l'autre. La claſſe la moins fortunée y gagnera, parce qu'il lui ſera facile de profiter ainſi du droit d'uſage dans ſa plus grande latitude.

Enfin, pour prévenir toute eſpèce d'abus, pour empêcher que notre belle recolte de faîne ſoit employée à d'autres uſages qu'à celui de l'extraction de l'huile, il faut, par une diſpoſition générale & impérative interdire aux porcs, pendant deux mois, l'entrée des forêts, ſoit de la Nation, ſoit des uſagers, ſoit des communes. Cette diſpoſition donnera le temps aux citoyens de faire une ample proviſion de faîne, de gland & d'autres fruits ſauvages. Il en reſtera encore aſſez ſous les arbres pour fournir aux porcs une nour-

(1) Il y a 40 ans que l'on n'a fait des adjudications de glandée dans la forêt de Compiègne. Les chênes de cette forêt n'ont point de fruit cette année; cependant, les adminiſtrateurs du diſtrict ont propoſé à la commiſſion d'agriculture de les autoriſer a procéder cette année à des adjudications de glandée.

riture abondante pendant les quatre à cinq décades qui suivront ces deux mois d'interdiction.

Je m'attends à plusieurs objections.

La nature, dira-t-on, ayant destiné le fruit des arbres forestiers à leur reproduction, c'est l'empêcher que d'autoriser sans restriction le ramassage de la faîne & des autres fruits sauvages. Aussi l'article premier du titre XVIII de l'ordonnance de 1669 *ne permet-il de faire des ventes de glandée, que lorsqu'il y aura suffisamment de glands & de faînes sans incommoder les forêts.*

Cette erreur de physique n'est point la seule que renferme cette ordonnance qu'on a tant exaltée & qui a fait tant de mal; mais il est d'autant plus nécessaire de détruire celle-ci, qu'on la retrouve dans tous les nouveaux codes forestiers qui ont été proposés pour remplacer celui de 1669.

La faîne & le gland ne viennent guères que sur des arbres âgés; les arbres épars en produisent plus que les massifs de futaie, & que les jeunes baliveaux sur taillis. Or, pour peu qu'on ait quelques connoissances forestières, on sait qu'il ne repousse rien sous ces arbres; leur ombre fait mourir bien-tôt tout ce qui peut y germer. Aussi ne voit-on jamais dans les futaies que des individus du même âge, ou d'âges peu disproportionnés. La récolte d'un hêtre ou d'un chêne produit cent mille fois plus de fruits que n'en demande sa reproduction. Je suppose cependant qu'il fallût y laisser ceux d'une année : que deviennent ceux des années suivantes? Et s'il est bien démontré qu'il n'en repousse jamais tant que l'arbre est sur pied, à quoi servent ces fruits abandonnés?

On ne doit pourtant pas avoir oublié les persécu-

tions que l'on faisoit souffrir naguères aux malheureux riverains qui alloient ramasser de la faîne & du gland dans les forets nationales. Les agens forestiers regardent ces fruits comme leur casuel ; & l'ordonnance à la main, sous le prétexte de la reproduction des forêts, ils justifioient les excès de leur malveillance. Ce sont ces motifs qui m'avoient porté à demander la suppression de la modification, au moins inutile, insérée dans l'article premier du décret que Coupé a fait adopter le 12 de ce mois.

Les forêts nationales seront perdues, dira-t-on encore, si l'on en permet ainsi l'entrée à tous ceux qui voudront y ramasser des fruits sauvages. Voilà comme on se crée des monstres pour s'opposer au bien public. La forêt de Compiègne est une de celles où l'on ramasse le plus de faîne : eh bien ! demandez si c'est pendant cette saison que l'on y commet des dégâts ? En effet, ceux qui vont à la faîne ne peuvent pas en même temps faire du bois & le rapporter.

Objectera-t-on encore que les citoyens, empressés de jouir de la faîne & de la glandée, se mettront à *flaber* les arbres, ce qui empêchera la reproduction des fruits les années suivantes ? Je pourrois répondre que l'on flabe une grande partie des arbres francs, & même les oliviers, & que les arbres des forêts nationales, qu'on ne flabe point, ne donnent pas plus de fruits que les chênes des propriétés particulières, que l'on flabe ordinairement : ainsi l'objection tombe d'elle-même.

Mais quand elle seroit fondée pour les glands & les autres fruits sauvages, elle ne pourroit s'appliquer à la faîne. Lorsque la faîne est en maturité, elle se détache du chaton qui la renfermoit, qui s'est

ouvert pour la laiſſer tomber. Si on ſlaboît, la groſſe enveloppe tomberoit avec la faîne, les fruits qui ne ſeroient pas en maturité ſe confondroient avec les autres; on perdroit du temps, au lieu d'en gagner.

Il faut donc laiſſer aux citoyens une entière liberté dans le choix des moyens de ramaſſer le gland, la faîne & les autres fruits des forêts nationales. Chaque méthode peut avoir ſes avantages, ſuivant les temps, les lieux & les perſonnes. Lorſque les agens foreſtiers avoient le droit de préférer leurs porcs & leurs bêtes fauves aux riverains, ils ne ſouffroient guères qu'on ramaſsât la faîne à la main, afin qu'il en reſtât davantage ſous les arbres. Aujourd'hui qu'on ne gênera point l'activité & l'intelligence des citoyens, ils préféreront la méthode la plus expéditive. Le père de famille ramaſſera avec ſa femme & ſes enfans; les voiſins s'arrangeront entr'eux; les propriétaires particuliers, maîtres de leur temps & de leurs arbres, pourront faire nétoyer la place, &, par ce moyen, rendre le ramaſſage plus facile.

Une femme peut, à la main, ramaſſer par jour un boiſſeau de faîne, meſure de Paris, qui produit un peu plus de deux livres d'huile. Deux hommes, avec un crible, peuvent en ramaſſer au moins douze boiſſeaux; & l'on en ramaſſeroit plus encore par la méthode uſitée dans la ci-devant Lorraine, de tendre des draps ſous l'arbre & d'en frapper & remuer les branches. Une quantité de hêtres, priſe en maſſe, donne par chaque arbre au moins trois boiſſeaux de fruits. Qu'on juge de-là de l'immenſe profit que feroient les propriétaires particuliers, s'ils ramaſſoient leur faîne pour la convertir en huile, au lieu de la faire manger à leurs porcs, lorſqu'ils ne la laiſſent pas périr ſous les arbres!

Presque tous les fruits francs se gâtent lorsqu'ils sont cueillis, ramassés & serrés par un temps humide; les olives sur-tout sont dans ce cas. La faîne ne craint point les intempéries de l'automne : on peut la ramasser par l'humidité comme par la sécheresse. Il suffit, pour la conserver, de la faire bien sécher; ce qui se fait aisément en l'étendant sur des nattes ou de gros draps, soit au soleil, soit dans les rez-de-chaussée, soit dans les greniers.

Mais comme il est impossible de ramasser les bonnes faînes sans mélange de quelques mauvais grains, qu'il est au moins inutile de garder & soigner les uns avec les autres, & qu'en dernière analyse, il faut faire l'épurement, si on veut prévenir l'altération de la qualité de l'huile, voici le procédé bien simple qu'on emploie dans quelques endroits pour faire cet épurement. Avant de faire sécher la faîne pour la serrer, on la jette dans l'eau froide : à l'instant tous les mauvais grains surnagent; on les ôte avec la main. Quoiqu'une partie des grains, répudiés par l'épreuve, paroissent sains à la vue, il est certain qu'ils sont gâtés intérieurement; ce que l'on reconnoîtra au bout de quelque temps, si on a la curiosité de les conserver à part. Si on néglige cette précaution dans le principe, il est beaucoup plus pénible ensuite de séparer, soit à la main, soit au van, la mauvaise faîne d'avec la bonne.

Dès qu'on a fait rendre à la faîne toute son humidité, on peut la garder, comme le froment, des années entières : j'en ai qui a été ramassée il y a douze ans, & qui s'est bien conservée. La Convention nationale a sous les yeux plusieurs essais d'huile de faîne que la commission d'agriculture & des arts a fait extraire il n'y a que trois jours. La faîne se façonne encore dans l'enveloppe, se prépare à s'en séparer plus aisément, & par conséquent à faciliter l'expression de la partie hui-

leuſe. Il s'en faut de beaucoup que les olives jouiſſent de tous ces avantages ; elles ſe gâtent bientôt, ſi elles ont reçu des contuſions ; elles ne donneroient plus qu'une mauvaiſe huile, ſi on tardoit à les manipuler.

Il y a auſſi pluſieurs manières d'extraire l'huile de la faîne. En certains endroits, on commence par torréfier les faînes ; ailleurs, on fait l'expreſſion à l'eau bouillante. Dans les environs de la forêt de Compiègne, on la fait dans les mêmes uſtenſiles & par les mêmes procédés que celle de chenevi dont tout le monde connoît l'odeur forte & inſupportable. Les premières faînes qui paſſent au moulin, après le chenevi, ne donnent qu'une huile louche & griſâtre, dont le temps n'améliore jamais ni la qualité ni la couleur. Non-ſeulement on ne débarraſſe pas toujours la bonne faîne des grains verreux ou gâtés qu'on a ramaſſés avec elle, on concaſſe & on réduit encore le tout en bouillie, en y jetant de l'eau, ainſi qu'on fait le chiffon pour le papier ; ce qui charge néceſſairement l'huile de la partie aqueuſe que contient l'enveloppe de la faîne.

Il eſt aiſé de concevoir combien toutes ces méthodes doivent altérer la qualité de l'huile. Quelques-uns ont attribué à ſon eſſence une imperfection qui lui eſt étrangère ; mais d'autres ont été forcés de reconnoître que l'huile de faîne gardée s'amélioroit, & qu'elle finiſſoit par perdre toute eſpèce de qualité nauſéabonde, lorſqu'après l'avoir laiſſé repoſer quelque temps, on la tranſvaſoit avec attention. Il étoit aiſé de conclure de-là que, par de bons procédés on peut lui donner d'abord la perfectionqu'elle acquiert en vieilliſſant.

Le docteur Oetinger eſt le premier qui ait ſoupçonné que les reproches faits à l'huile de faîne n'étoient dus qu'aux méthodes vicieuſes employées à ſa manipulation; il s'eſt appliqué à en chercher une meilleure; il l'a trouvée : tout conſiſte dans le mondage de la faîne. Il eſt bien moins difficile que celui de l'orge, du froment & de l'avoine; car ces grains ſont adhérens à la peau qui renferme leur farine, au lieu que l'amande de la faîne eſt entièrement ſéparée de ſon enveloppe.

Cette méthode auroit des avantages inappréciables: d'abord elle nous procureroit une huile de la meilleure qualité, & dont on pourroit faire uſage en ſortant de la fabrication. Les porcs qu'on engraiſſe à la faînée ne donnent qu'un lard mou, jaune & difficile à conſerver. Avec les procédés uſités juſqu'à préſent, le marc qui reſte après l'extraction de l'huile, ne peut faire que des tourtes à brûler : par les procédés d'Oetinger, ce même marc devient une nourriture excellente pour les porcs & pour les animaux de baſſe-cour; enſorte que ceux qui tiroient parti de la faîne, pourront réunir à l'avantage de ſe procurer une quantité d'excellente huile, celui d'augmenter plutôt que de diminuer leurs engrais.

C'eſt à la commiſſion d'agriculture & des arts à profiter de cette occaſion pour propager par-tout les meilleures méthodes de convertir la faîne en huile : l'objet eſſentiel en ce moment, c'eſt de la faire toute ramaſſer & conſerver avec ſoin. Il n'eſt pas néceſſaire que chacun ſache en extraire l'huile. Combien peu ſont en état de moudre leurs grains ! Je ne doute pas qu'il ne ſe trouve dans chaque canton aſſez de citoyens qui s'adonneront à la manipulation de l'huile de faîne,

comme il y en a pour les noix, le colſat, le chenevi, &c.

Moins preſſés par les circonſtances & par des beſoins impérieux, la prévoyance du légiſlateur devroit ſe borner aux meſures que je viens d'indiquer; mais dans une entrepriſe nouvelle, il y a tout à redouter de l'inſouciance & des mauvais calculs. Parmi ceux qui ramaſſeront la faîne de leurs arbres, ou celle des forêts nationales, il s'en trouvera qui craindront de manquer des moyens de la convertir en huile, & par conſéquent d'employer leur temps en pure perte.

Raſſurons-les. Que ceux qui ne voudront ni convertir eux-mêmes leur faîne en huile, ni la faire convertir par d'autres, puiſſent la porter au chef-lieu de diſtrict & en recevoir le prix à meſure des livraiſons. La révolution a mis par-tout, à la diſpoſition des autorités conſtituées, des emplacemens immenſes où elles pourront recevoir & conſerver les faînes juſqu'à leur converſion en huile.

D'après les renſeignemens que je me ſuis procurés ſur les prix des faînes& des huiles dans les environs de la forêt de Compiègne, depuis une vingtaine d'années, je penſe que l'on peut offrir 20 ſous par boiſſeau comble, meſure de Paris, des faînes épurées par l'eau que l'on apportera dans les chefs-lieux de diſtrict. Puiſque dans une ſaiſon morte pour les travaux de la campagne, une femme peut, à la main, ramaſſer un boiſſeau par jour; qu'un homme avec un aide peut, au crible, en ramaſſer douze, & que ceux qui ſe ſerviront du moyen employé dans la ci-devant Lorraine peuvent en ramaſſer plus encore, il eſt aiſé de juger que les propriétaires ou non propriétaires de faînes auront grand intérêt à n'en pas laiſſer perdre.

La nation n'offrant d'acheter les faînes qu'afin d'ôter aux insoucians ou aux malveillans tout prétexte de les laisser perdre, rien ne doit empêcher l'industrie particulière de la convertir en huile. Il faut donc que toutes les fois que des spéculateurs se présenteront pour reprendre à leur compte la faîne achetée pour celui de la nation, les corps administratifs la leur fassent délivrer au même prix de 20 sous par boisseau.

Si la nation ne doit pas gagner sur la faîne, en la revendant au plus offrant, elle ne doit pas non plus s'exposer à transgresser le *maximum* en mettant l'huile aux enchères. Tous frais de fabrication déduits, cette huile reviendra à-peu-près à 15 s. la livre de seize onces. Comme elle ne peut être répandue trop tôt dans le commerce, les corps administratifs la feront délivrer, à mesure de la fabrication, aux marchands & négocians qui la demanderont.

Forcés de tout rapporter à ce résultat salutaire, de nous procurer promptement beaucoup d'huile de faîne & d'en propager l'usage où il est inconnu, nous devons y employer les moyens qui ont si bien réussi pour le salpêtre. Peu de personnes étoient initiées dans cette fabrication: aujourd'hui elle est répandue & perfectionnée dans les petites communes comme dans les grandes. Arrêtons nous aux machines les plus simples pour la fabrication de l'huile de faîne : qu'aux dépens de la République il s'en établisse un certain nombre dans les endroits nécessaires. Envoyons-y quelques-uns des citoyens qui sont au fait de cette manipulation; ils recevront des élèves choisis par les corps administratifs, & en quelques mois, les meilleurs procédés d'extraire l'huile de faîne seront répandus par-tout.

Il faut aussi offrir aux particuliers des avances pour établir eux mêmes, & pour leur compte, les moulins & machines propres à cette manipulation. Un bon gouvernement ne doit se livrer à des opérations mercantiles que lorsqu'il y a péril en la demeure, ou qu'il ne peut être suppléé par l'activité & l'industrie des citoyens. Il a toujours meilleur marché de leur faire des avances dont il est facile de s'assurer la rentrée par un cautionnement.

On n'objectera pas la dépense que l'emploi de ces dernières mesures occasionnera. Lorsqu'il s'agit d'une chose aussi utile, doit on hésiter à faire quelques sacrifices? Ne vaut-il pas mieux dépenser quelques millions dans la République, que de les porter aux étrangers, & nous exposer à manquer d'un des comestibles les plus nécessaires à nos besoins?

Mais, pour ne rien laisser échapper du trésor inappréciable que la nature nous offre en cet instant, il n'y a pas un moment à perdre. Les chaleurs presque continuelles ont accéléré la maturité de la faîne, & la moisson & les vendanges nous laisseront de bonne heure des bras à employer. Empressons nous de leur assurer d'autres travaux.

Il est temps aussi de dissiper les inquiétudes qui se sont répandues dans les endroits où l'on est dans l'usage de ramasser la faîne. On y croit que la Convention nationale va la mettre en réquisition, ce qui jette parmi la classe nombreuse un véritable découragement. Il ne cessera que lorsque l'on connoîtra les motifs de l'attention particulière, donnée aux moyens d'étendre l'usage de l'huile de faîne.

Laborieux habitans des campagnes, rassurez-vous!

Loin de reſtreindre les avantages que vous avez trouvés dans le ramaſſage de la faîne, la Convention tion nationale ne veut que les étendre & en faire jouir ceux de vos frères qui les ont négligés jufqu'à préſent.

Et vous, eſtimables citadins, ſuſpendez pour quelques jours vos travaux ordinaires : profitez auſſi de cette belle récolte pour vous aſſurer d'un aliment néceſſaire. Que ce rapprochement avec vos frères des campagnes transforme ces rencontres momentanées ſous le hêtre qui nourriſſoit nos premiers pères, en autant de fêtes patriotiques !

Voici le projet de décret que je propoſe.

PROJET DE DÉCRET.

La Convention nationale, après avoir entendu le rapport qui lui a été fait ſur la poſſibilité d'extraire du fruit des hêtres du territoire français une huile très-propre aux alimens, & dans une proportion ſupérieure aux beſoins de la République, décrète :

ARTICLE PREMIER.

Les propriétaires & poſſeſſeurs de hêtres ne pourront en abandonner le fruit aux animaux, ni le laiſſer périr ſous les arbres. Ils le feront ou le laiſſeront ramaſſer pour être converti en huile.

I I.

Tous les citoyens ſont invités à ramaſſer la faîne, le gland & les autres fruits des forêts & des bois appartenans à la nation.

III.

Les autorités constituées ne pourront faire aucune adjudication de glandée dans les forêts nationales. Celles qui auroient pu être faites avant la promulgation du présent décret, sont nulles & non avenues.

IV.

L'entrée, tant des forêts & bois nationaux que des bois communaux & usagers, est interdite aux porcs pendant les mois vendémiaire & brumaire (1). Les contrevenans seront punis par la confiscation de leurs porcs.

Pendant ces deux mois, les usagers pourront ramasser la faîne, le gland & autres fruits.

V.

Ceux qui ne pourront pas ou ne voudront pas convertir eux-mêmes ni faire convertir par d'autres leur faîne en huile, la porteront au chef-lieu de leur district où elle leur sera payée à raison de 20 sous le boisseau comble, mesure de Paris. La faîne ne sera mesurée qu'après avoir été épuisée par l'eau.

VI.

Il sera incessamment établi, aux dépens de la République, dans les endroits convenables, des moulins & machines en suffisante quantité pour convertir la faîne en huile, par les meilleurs procédés.

---

(1) Par le décret du 12 de ce mois, l'interdiction cesse vers le 10 brumaire, qui est cependant l'époque où la faîne s'amasse avec plus d'abondance.

VII.

En conséquence, la commission d'agriculture & des arts est autorisée à mettre en réquisition ceux qu'elle jugera les plus propres, tant pour exécuter ces moulins & machines & les mettre en œuvre, que pour instruire dans cette manipulation des sujets qui seront désignés par les administrations de district.

VIII.

Si des particuliers se présentent pour reprendre des faînes achetées pour le compte de la nation, elles leur seront délivrées au même prix de 20 sous par boisseau.

IX.

A l'égard des huiles qui seront fabriquées pour le compte de la nation, elles seront mises dans le commerce, à mesure de leur fabrication, à raison de 15 sous par livre de 16 onces.

X.

Les administrateurs de district feront mettre en vente, à la chaleur des enchères, les presses & moulins à huile de faîne qui auront été établis aux frais de la nation, lorsqu'il leur sera fait, à cet effet, des soumissions par des citoyens solvables & intelligens.

XI.

Les particuliers qui demanderont des avances pour faire, à leur compte, des moulins & presses à huile de faîne, les obtiendront, sur l'avis des administra-

tions de diſtrict, & en donnant caution de les reſtituer avant l'expiration de la troiſième année.

XII.

Les diſtricts ſont autoriſés à fournir, ſans location, à tous ceux qui auront de la faîne à ſerrer, des lieux convenables à ſa conſervation, dans les biens nationaux les plus à la portée, lorſqu'il s'en trouvera à leur diſpoſition.

XIII.

La commiſſion d'agriculture & des arts eſt ſpécialement chargée de l'exécution du préſent décret. Elle fera diſtribuer & enverra à toutes les communes l'inſtruction qu'elle a préparée ſur la fabrication de l'huile de faîne.

XIV.

Les mémoires qui ont été recueillis ſur les propriétés de la faîne, ſeront réimprimés & envoyés à chaque adminiſtration de diſtrict.

XV.

La Convention nationale compte ſur le zèle & les efforts réunis des autorités conſtituées, des gens de l'art & des bons citoyens, pour qu'il ne ſe perde point de faîne dans leur territoire, & qu'elle ſoit excluſivement convertie en huile par les meilleurs procédés.

DE L'IMPRIMERIE NATIONALE.